

## *Wraps Chèvre et Abricots Secs avec Tomate Cerise*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)   | 2              |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE   | 250-300g frais |
| - ABRICOTS SÉCHÉS        | 10             |
| - MIEL                   | 1 c à soupe    |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | qq. Feuilles   |
| - TOMATE(S) CERISE(S)    | 15-20          |
| - SEL                    |                |
| - POIVRE                 |                |

### **Recette:**

- Coupez les abricots en petits dés.
- Mélangez le fromage de chèvre avec les dés d'abricots, le miel, sel et poivre.
- Faites chauffer les wraps 30 secondes au micro-onde.
- Etalez le chèvre aux abricots, un peu de salade ciselée puis roulez le wrap bien serré.
- Emballez-le dans du papier aluminium et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Au moment de servir, coupez des tronçons de wrap au couteau et piquez ½ tomate cerise sur le sommet.